七輪に魅せられて…

札幌市立豊明高等養護学校の作業学習で、生徒の課題として取り組み始めて１１年。
改良に改良を重ねて３種類の製品を現在販売しています。いずれも手作りで、ひとつずつ生徒と職員で心を込めて作っています。

七輪で焼いた肉や魚の美味しさは、他の追随を許さないほど。遠赤効果により素材の旨味を最大限に引き出します。夏のひととき、七輪で焼いたお肉や野菜・魚と過ごす幸せをお楽しみ下さい。

陶網は**＜豊明実用新案認可製品＞**となっており、豊明でしか手に入りません！

ほうめい七輪取扱説明書

札幌市豊明高等養護学校の作業学習で、生徒の課題として取り組み始めて１１年。改良に改良を重ねて５種類の製品を現在販売しています。
いずれも手作りで、ひとつずつ生徒と職員で心を込めて作っています。

セールスポイント

1. 陶網の熱と炭の直火で肉のうまみを最大限引き出します。
2. 燃焼効率が良いので、炭を無駄にしません。
3. 網と本体は本焼きで、強度も十分です。
4. 焼けた肉などは縁に寄せておくと、焦げずに熱いまま食べられます。
5. 他にないユーモラスなデザイン
6. 一般の七輪と違い、水洗いOKです。

使用手順

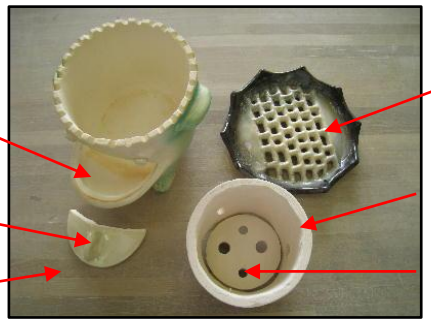
1. 中子の中に文化たき付けなど炭を入れ、火をおこします。(うちわで扇ぐ時は上から扇いだ方が効率的です。)
2. <u>陶網は急に加熱されないよう、徐々にあたためて下さい。</u>陶網があたたまるまでは、１０分くらいかかります。陶網が熱くなってきたら、焼き頃です。
3. まわりに油がたまってきたらティッシュペーパーなどで吸い取って下さい。
4. 焼き終わったら陶網を逆さまにして、残りの炭で表面を焼いて下さい。
5. 熱が取れたら、洗剤とスチールたわしでこするときれいになります。冷めてから水につけておいても良いです。

注意事項

1. <u>急激な熱変化に弱いです。</u>熱い状態のまま水をかけたりして<u>急に冷やさないで下さい。</u>
2. 全て本焼きしているため、市販のものに比べ水に強く割れにくいですが、取り扱いには注意して下さい。
3. 陶網をはじめ使用中は本体も熱くなっていますので、軍手を使用するなど、やけどには十分ご注意願います。

その他

手作りのものなので、使用中に自然に破損することもあります。その際は、右記にご連絡下さい。



2～3人用
子ガッパ型
小グマ型
３０００円

3～4人用
小判型七輪
３５００円

4～5人用
大カッパ型
白クマ型
４０００円

陶網
小５００円
大８００円
バラ売り有

002-8034
札幌市北区西茨戸４条１丁目１－１
札幌市立豊明高等養護学校　産業科窯業班
電話　011－774－2222

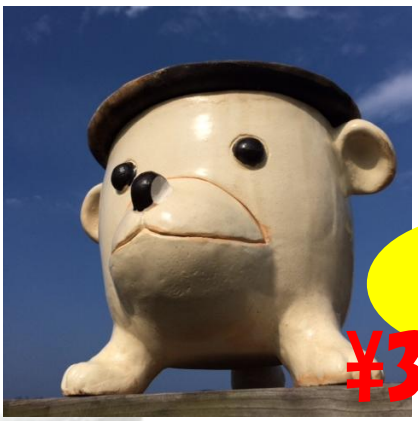
豊明七輪

子ガッパ

2～3人用

¥3，000

子グマ



2～3人用

¥3，000

大ガッパ

4～5人用

¥4，000

シロクマ

4～5人用

¥4，000

小判型

3～4人用

¥3，500

＜セットに入っているもの＞

- 本体
- 中子
- 陶網
- 耐熱板

＊陶網は単品でもお買い求めできます
＊子ガッパは燻製箱（木工科製品）にも対応しています

陶網

大 ¥800
小 ¥500

小：子ガッパ、子グマ
大：大ガッパ、シロクマ